

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
КАФЕДРА ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА ГІГІЄНИ

«Погоджено»

Декан факультету ТВППТСБ

Михайло ГИЛЬ

« 24 » 06 2025 р.

«Затверджую»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

« 24 » 06 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Ветеринарно-санітарна експертиза і гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою

освітньо-професійна програма

«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти 6 року

очної (денної) форми навчання

на 2025-2026 навчальний рік

Освітній ступінь – Магістр

Галузь знань 21 Ветеринарна медицина

Спеціальність 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза

Мова викладання – українська

Миколаїв
2025

Робоча програма відповідає вимогам Освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза», затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 31.03.2020 р. (протокол №7), чинної згідно наказу по університету № 34-О від 01. 04. 2020 р.

Розробник програми: к. вет. наук, старший викладач В'ячеслав БРОДОВСЬКИЙ, Миколаївський національний аграрний університет.

Програма розглянута на засіданні кафедри ветеринарної медицини та гігієни МНАУ протокол № 13 від 20 червня 2025 року.

Завідувач кафедри
канд.вет.наук

Артем ІОВЕНКО

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету

Протокол № 10 від 24 червня 2025 року.

Голова науково-методичної комісії
канд. с.-г.: наук, доцент
Гарант освітньої програми

Галина КАЛИНИЧЕНКО
Алла БОНДАР

1. Анотація

Ветеринарно-санітарна експертиза як наука, що вивчає методи дослідження та ветеринарну оцінку продукції тваринництва має вирішальне значення в попередженні хвороб людей і тварин, які поширюються через продукти тваринного походження.

Рівень гігієни виробництва при переробці тварин і продуктів забою визначає санітарні показники: безпеку для здоров'я споживачів, терміни зберігання, наявність збудників, що спричиняють їх псування.

Annotation

Veterinary and sanitary expertise, as a science that studies research methods and veterinary evaluation of livestock products, is crucial in preventing human and animal diseases that are spread through products of animal origin.

The level of production hygiene during the processing of animals and slaughter products determines sanitary indicators: safety for consumer health, shelf life, and the presence of pathogens that cause their spoilage.

2. Опис навчальної дисципліни

Ветеринарно-санітарна експертиза і гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою

Галузь знань **21 Ветеринарна медицина**

Спеціальність **212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза**

Освітній ступінь **Магістр**

Обов'язкова (вибіркова) компонента **Вибіркова**

Семестр **XI**

Кількість кредитів ECTS **6,0**

Кількість модулів **2**

Загальна кількість годин **180**

Види навчальної діяльності та види навчальних занять, обсяг годин та кредитів:

Лекції **30 / 1 кредиту ECTS**

Лабораторні заняття **30 / 1 кредиту ECTS**

Практичні заняття **16 / 0,5 кредиту ECTS**

Самостійна робота **104 / 3,5 кредитів ECTS**

Форма підсумкова контрольного заходу – **іспит**

3. МЕТА, ЗАВДАННЯ, ПРЕДМЕТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета навчальної дисципліни: вивчення комплексу ветеринарно-санітарних, гігієнічних, діагностичних та спеціальних досліджень харчових (м'ясо, молоко, риба, яйця, мед) і сировинних (шкіра, вовна) продуктів тваринного походження з метою науково обґрунтованої ветеринарно-санітарної оцінки цих продуктів. Запобігання захворювань людей антропозоонозами та іншими хворобами, що передаються через продукти тваринництва.

Завдання навчальної дисципліни:

- контролювати ветеринарно-санітарний стан забійних та м'ясопереробних підприємств;
- контролювати дотримання правил особистої гігієни персоналом забійно-переробних підприємств;
- стежити за ветеринарно-санітарними умовами забою та первинної переробки забійних тварин і птиці;
- контролювати ветеринарно-санітарні умови первинної переробки субпродуктів, крові, ендокринно-ферментної сировини та інших продуктів забою.

Предмет навчальної дисципліни: ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування у здобувачів необхідних компетентностей:

Інтегральна компетентність:

ІК. Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

Загальні компетентності:

ЗК9. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.

Фахові компетентності:

ФК1. Аналізувати основні принципи гарантування безпечності харчового ланцюга, контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів, проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень, проводити ветеринарний облік, оформляти звітну документацію.

ФК3. Здійснювати державний (внутрішній) контроль за дотриманням вимог гуманного забою тварин, передзабійною підготовкою та забосом тварин, проводити післязабійне інспектування продуктів забою, забезпечення простежуваності.

ФК5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.

ФК6. Володіти методиками клінічних і лабораторних досліджень для контролю стану здоров'я тварин та дотримання порядку виробництва та обігу харчових продуктів, одержаних від тварин, підданих лікуванню та профілактичним обробкам, відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

ФК7. Здатність планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.

ФК8. Здатність планувати та проводити стандартний і розширений державний контроль за підконтрольними вантажами на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

ФК9. Здатність проводити державний аудит на підконтрольних потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів згідно із системою менеджменту безпечності харчових продуктів (HACCP/ISO 22000) та контролювати систему моніторингу для кожної критичної точки управління (КТУ) під час виробництва продукції.

ФК10. Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.

ФК12. Проводити державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу м'яса і м'ясних продуктів, молока і молочних продуктів, напівфабрикатів, харчових гідробіонтів; заготівлею, зберіганням та обігом харчових рослинних продуктів, меду і апіпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів, а також інших продуктів, володіти методами відбору проб, поводження з ними та результатів їх випробувань (досліджень).

ФК15. Контролювати технологічні процеси первинної обробки субпродуктів, харчової крові, спеціальної сировини, здійснювати ветеринарно-санітарний контроль за дотриманням технологічних операцій з ендокринною, ферментною, кишковою, шкіряно-хутровою сировиною, м'ясом та іншими продуктами забою і готовими харчовими продуктами, проводити їх інспектування, наносити позначку придатності та визначати шляхи подальшого використання цієї продукції.

ФК21.3 Здатність виконувати ветеринарно-санітарну експертизу і гігієну первинної переробки тварин і продуктів забою.

Програмні результати навчання:

ПРН1. Застосовувати способи аналізу, синтезу та подальшого сучасного навчання у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

ПРН2. Розуміти структуру фахової діяльності та використовувати методи наукових досліджень у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

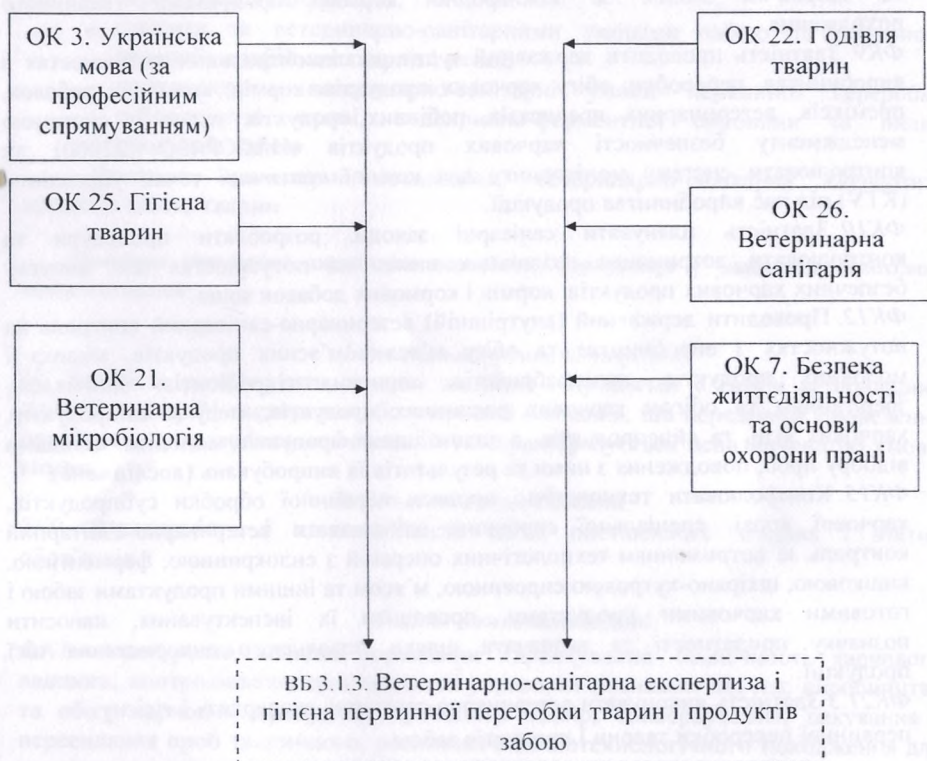
ПРН13. Здійснювати належний контроль санітарних заходів та гігієнічних вимог за виробництва, переробки та обігу м'яса й інших продуктів забою ссавців та птиці, молока і молочних продуктів, харчових гідробіонтів, харчових рослинних продуктів, меду і аліпродуктів, харчових яєць та яйцепродуктів з подальшим проведенням інспектування відповідно до чинних нормативно-правових актів.

ПРН19. Проводити контроль санації на підконтрольних об'єктах згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.

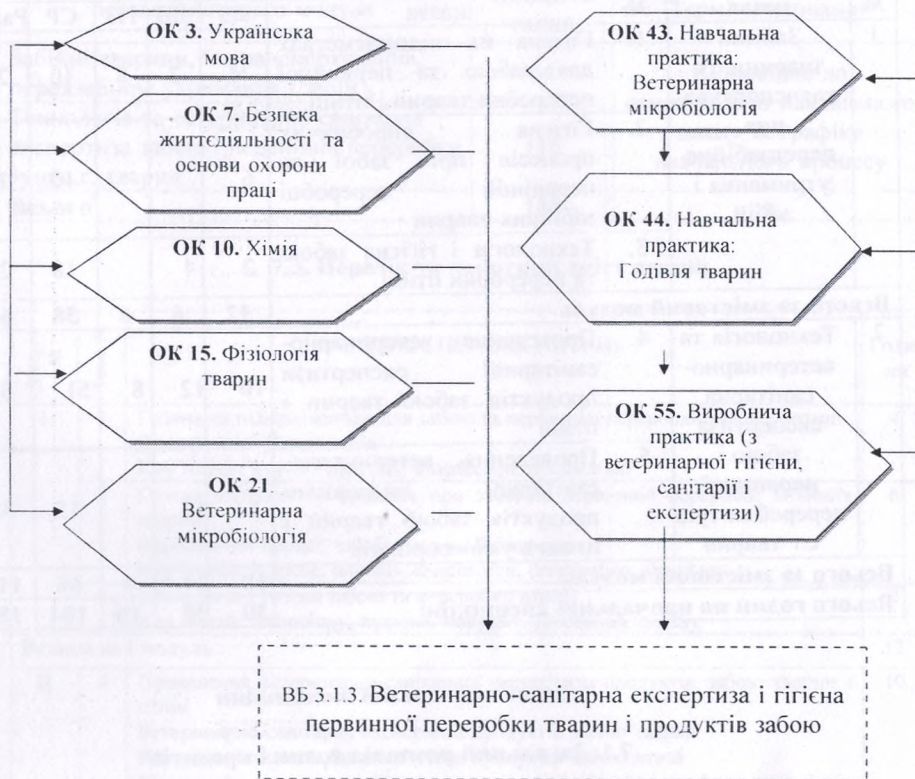
ПРН23.9. Здатність запроваджувати дезінфекцію.

ПРН23.10. Забезпечувати біобезпеку та біозахист на робочому місці за фактом.

4. Передумови для вивчення дисципліни



5. Місце дисципліни у структурі навчальних дисциплін



6. Структурно-логічна схема навчальної дисципліни

Змістовий модуль			Теми		Обсяги годин				
№	назва	№	назва	ЛЗ	ЛБ	ПЗ	СР	Разом	
1	Забійні тварини, їх транспортування, передзабійне утримання і забій	1.	Гігієна на підприємствах для забою та первинної переробки тварин і птиці.	4	2	8	10	24	
		2.	Гігієна виробничих процесів при забої та первинній переробці забійних тварин	6			10	16	
		3.	Технологія і гігієна забою та переробки птиці	2	4		18	24	
Всього за змістовий модуль				12	6	8	38	64	
2	Технологія та ветеринарно-санітарна експертиза забою і первинної переробки туш с.г тварин	4.	Проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин і птиці	10	12	8	51	81	
		5.	Проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин і птиці в умовах ринків	8	12		15	35	
Всього за змістовий модуль				18	24	8	66	116	
Всього годин по навчальній дисципліні				30	30	16	104	180	

7. Зміст навчальної дисципліни

7.1. Загальний розподіл годин і кредитів

Назва змістового модуля	Кількість годин і кредитів		
	год.	кредитів	%
Забійні тварини, їх транспортування, передзабійне утримання і забій.	64	2,1	36
Технологія та ветеринарно-санітарна експертиза забою і первинної переробки туш с.г тварин	116	3,9	64
Всього	180	6,0	100

7.2. Склад, обсяг і терміни виконання змістових модулів

Назва змістового модуля	Кількість годин	Термін виконання
Забійні тварини, їх транспортування, передзабійне утримання і забій	64	Відповідно до семестрового навчального плану та графіку навчального процесу
Технологія та ветеринарно-санітарна експертиза забою і первинної переробки туш с.г. тварин	116	
Всього	180	х

7.3. Перелік та короткий зміст лекцій

Модуль №	Тема, №	ТЕМА, ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ	Години
I	1	Гігієна на підприємствах для забою та первинної переробки тварин і птиці. Дезінфекція. Дератизація Key words: hygiene, animals, disinfection, deratization	4
	2	Гігієна виробничих процесів при забої та первинній переробці забійних тварин. Виробничий процес забою тварин. Дезінфекція Key words: hygiene, animals, disinfection, deratization, slaughter	6
	3	Технологія і гігієна забою та переробки птиці Key words: technology, hygiene, slaughter, processing, poultry	2
Всього за I модуль			12
II	4	Проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин і птиці Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою птиці Key words: veterinary and sanitary examination, slaughter products, animals	10
	5	Проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин і птиці в умовах ринків Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин на ринках Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою птиці на ринках Key words: veterinary and sanitary examination, slaughter products, animals, markets	8
Всього за 2 модуль			18
			Всього годин 30

7.4. Перелік та план лабораторних занять

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
Змістовий модуль I. Забійні тварини, їх транспортування, передзабійне утримання і забій	6	х

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
Забійні тварини, їх транспортування Транспортування великої рогатої худоби Транспортування свиней Транспортування птиці	2	Захист лабораторної роботи
Передзабійне утримання і забій тварин та птиці Передзабійне утримання великої рогатої худоби Передзабійне утримання свиней Передзабійне утримання птиці	4	Захист лабораторної роботи
Змістовий модуль 2. Технологія та ветеринарно-санітарна експертиза забою та первинної переробки туш с.-г. тварин	24	x
Організація і методика післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів забійних тварин Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин	12	Захист лабораторної роботи
Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин і птиці на ринках Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою птиці	12	Захист лабораторної роботи
Всього годин по дисципліні	30	x

7.5. Перелік та короткий зміст практичних занять

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
Змістовий модуль 1. Забійні тварини, їх транспортування, передзабійне утримання і забій	8	x
Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування забійних тварин Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування великої рогатої худоби Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування свиней Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування птиці	4	Захист практичної роботи
Санітарно-гігієнічні вимоги до приймання та перед забійного утримання тварин на скотосировинній базі м'ясокомбінату Санітарно-гігієнічні вимоги до приймання та перед забійного утримання великої рогатої худоби Санітарно-гігієнічні вимоги до приймання та перед забійного утримання свиней Санітарно-гігієнічні вимоги до приймання та перед забійного утримання птиці	4	Захист практичної роботи
Змістовий модуль 2. Технологія та ветеринарно-санітарна експертиза забою та первинної переробки туш с.-г. тварин	8	Захист практичної роботи

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
Санітарно-гігієнічні умови збору та первинної переробки субпродуктів Санітарно-гігієнічні умови збору та первинної переробки субпродуктів I категорії Санітарно-гігієнічні умови збору та первинної переробки субпродуктів II категорії	4	Захист практичної роботи
Технологія і гігієна отримання та переробки крові Технологія і гігієна отримання та переробки крові великої рогатої худоби Технологія і гігієна отримання та переробки крові свиней Технологія і гігієна отримання та переробки крові птиці	4	Презентація
Всього годин по дисципліні	16	x

7.6. Теми, форма контролю та перевірки завдань, які винесені на самостійне обов'язкове опрацювання

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Завдання
Змістовий модуль 1. Забійні тварини, їх транспортування, передзабійне утримання і забій	38	x
Санітарно-гігієнічні вимоги до забійних та переробних підприємств.	10	Реферати
Ветеринарно-санітарні і гігієнічні вимоги до технологічних процесів та виробничих цехів птицепереробних підприємств	10	Реферати
Сучасні технологічні схеми забою продуктивних тварин	18	Презентації
Змістовий модуль 2.		
Технологія та ветеринарно-санітарна експертиза забою та первинної переробки гуш с.-г. тварин	66	x
Технологія і гігієна забою та первинної переробки кролів і нутрій	13	Реферат
Гігієнічні умови переробки кишкової сировини	13	Презентація
Гігієна отримання та первинної переробки ендокринно-ферментної сировини	13	Презентація
Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса хворих тварин	13	Презентація
Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса тварин хворих на інфекційні хвороби		
Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса тварин хворих на інвазійні хвороби		
Технологія отримання та ветеринарно-санітарна оцінка субпродуктів, крові, ендокринно-ферментної та ін. сировини	14	Презентація
Разом по дисципліні	104	x

7.7. Питання для поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти

Питання для поточного контролю знань

Змістовий модуль 1

1. Вимоги до тварин, яких доставляють на м'ясопереробні підприємства.
2. Приймання тварин на м'ясопереробні підприємства.
3. Підприємства із забою та переробки худоби та птиці.
4. Структура м'ясокомбінатів.
5. Птахопереробні підприємства.
6. Бойні.
7. Забійно-санітарні пункти господарств.
8. Дезінсекція на м'ясопереробних підприємствах.
9. Дератизація на м'ясопереробних підприємствах.
10. Передзабійне утримання тварин і птиці.
11. Оглушення забійних тварин.
12. Знекровлення тварин.
13. Розбирання туш великої рогатої худоби.
14. Забій і розбирання птиці.
15. Оглушення птиці.
16. Знекровлення птиці
17. Забій птиці.
18. Вилучення пір'я з тушок.
19. Патрання тушок.
20. Напівпатрання тушок.

Питання для поточного контролю знань

Змістовий модуль 2

1. Організація та методика ветсанекспертизи туш і органів забійних тварин.
2. Порядок проведення ветеринарно-санітарного огляду туш та інших продуктів забою тварин.
3. Методика ветеринарно-санітарної експертизи тушок дрібних тварин і птиці.
4. Ветеринарно-санітарні вимоги до м'ясопереробних підприємств.
5. Загальна характеристика м'яса.
6. Свинина.
7. Яловичина.
8. Баранина
9. Козлятина.

- 10.Конина.
- 11.Кролятина.
- 12.Парне м'ясо.
- 13.Охолоджене м'ясо.
- 14.Підморожене м'ясо.
- 15.Заморожене м'ясо.
- 16.Розморожене м'ясо.
- 17.Класифікація м'яса свійської птиці.
- 18.Основні показники якості м'яса.
- 19.Субпродукти – це...
- 20.Субпродукти I категорії.
- 21.Субпродукти II категорії.
- 22.Курачі субпродукти.
- 23.Чому м'ясо є цінним харчовим продуктом?
- 24.Що є сировиною одержання м'яса?
- 25.Назвіть складові м'яса.
- 26.Хімічний склад м'яса.
- 27.Видова класифікація м'яса свійських ссавців.
- 28.Як класифікують м'ясо за термічним станом?
- 29.Яку температуру має охолоджене, підморожене і заморожене м'ясо?
- 30.Що таке обвалювання і жилювання м'яса?
- 31.Критерії класифікації м'яса птиці.
- 32.Як поділяють м'ясо птиці за вгодованістю?
- 33.Як поділяють тушки птиці за термічним станом?
- 34.Хімічний склад м'яса птиці.
- 35.За якими ознаками частини туші забійних тварин поділяють на сорти?
- 36.Як називають сортові частини туші?
- 37.Які показники якості м'яса можна оцінити за допомогою органів чуття?
- 38.Яка речовина обумовлює колір м'яса?
- 39.Що впливає на інтенсивність кольору м'яса?
- 40.Від чого залежать смак і запах м'яса?
- 41.Назвіть показники консистенції м'яса.
- 42.Від чого залежать ніжність і м'якість м'яса?
- 43.Що обумовлює соковитість м'яса?
- 44.Чи однакова консистенція м'яса молодих і дорослих тварин?
- 45.Гігієна та ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою жуйних на ринку.
- 46.Гігієна та ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою свиней на ринку.
- 47.Гігієна та ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою птиці.
- 48.Ветеринарно-санітарна експертиза при ящури, віспі тварин, класичній чумі свиней
- 49.Ветеринарно-санітарна експертиза при чумі великої рогатої худоби.

50. Ветеринарно-санітарна експертиза при віспі тварин.
51. Ветеринарно-санітарна експертиза при класичній чумі свиней.
52. Ветеринарно-санітарна експертиза при сибірії.
53. Ветеринарно-санітарна експертиза при туберкульозі.
54. Ветеринарно-санітарна експертиза при лептоспірозі.
55. Ветеринарно-санітарна експертиза при сепі.
56. Ветеринарно-санітарна експертиза при бруцельозі.
57. Ветеринарно-санітарна експертиза при лейкозі.
58. Ветеринарно-санітарна експертиза при Хворобі Ауескі.
59. Ветеринарно-санітарна експертиза при вірусному (трансмисивному) гастроентериті свиней.
60. Ветеринарно-санітарна експертиза при інфекційному атрофічному риніті.
61. Ветеринарно-санітарна експертиза при брадзоті овець.
62. Ветеринарно-санітарна експертиза при цистицеркозі великої рогатої худоби.
63. Ветеринарно-санітарна експертиза при цистицеркозі овець.
64. Ветеринарно-санітарна експертиза при цистицеркозі свиней, кролів.
65. Ветеринарно-санітарна експертиза при цистицеркозі тунікольному.
66. Ветеринарно-санітарна експертиза при трихінельозі, ехінококозах.
67. Ветеринарно-санітарна експертиза при піроплазмідозах.
68. Ветеринарно-санітарна експертиза при ценурозі церебральному, саркоцистозі, фасціольозі, дикроцеліозі.
69. Ветеринарно-санітарна експертиза при нематодозах, токсоплазмозі.
70. Ветеринарно-санітарна експертиза при гіподермозі великої рогатої худоби, естрозі.

Питання для підсумкового контролю знань

1. Вимоги до тварин, яких доставляють на м'ясопереробні підприємства.
2. Приймання тварин на м'ясопереробні підприємства.
3. Підприємства із забою та переробки худоби та птиці.
4. Структура м'ясокомбінатів.
5. Птахопереробні підприємства.
6. Бойні.
7. Забійно-санітарні пункти господарств.
8. Дезінсекція на м'ясопереробних підприємствах.
9. Дератизація на м'ясопереробних підприємствах.
10. Передзайне утримання тварин і птиці.
11. Оглушення забійних тварин.
12. Знекровлення тварин.
13. Розбирання туш великої рогатої худоби.
14. Забій і розбирання птиці.

- 15.Оглушення птиці.
- 16.Знекровлення птици
- 17.Забій птиці.
- 18.Вилучення пир'я з тушок.
- 19.Патрання тушок.
- 20.Напівпатрання тушок.
- 21.Організація та методика ветсанекспертизи туш і органів забійних тварин.
- 22.Порядок проведення ветеринарно-санітарного огляду туш та інших продуктів забою тварин.
- 23.Методика ветеринарно-санітарної експертизи тушок дрібних тварин і птиці.
- 24.Ветеринарно-санітарні вимоги до м'ясопереробних підприємств.
- 25.Загальна характеристика м'яса.
- 26.Свинина.
- 27.Яловичина.
- 28.Баранина
- 29.Козлятина.
- 30.Конина.
- 31.Кролятина.
- 32.Парне м'ясо.
- 33.Охолоджене м'ясо.
- 34.Підморожене м'ясо.
- 35.Заморожене м'ясо.
- 36.Розморожене м'ясо.
- 37.Класифікація м'яса свійської птиці.
- 38.Основні показники якості м'яса.
- 39.Субпродукти – це...
- 40.Субпродукти I категорії.
- 41.Субпродукти II категорії.
- 42.Курячі субпродукти.
- 43.Чому м'ясо є цінним харчовим продуктом?
- 44.Що є сировиною одержання м'яса?
- 45.Назвіть складові м'яса.
- 46.Хімічний склад м'яса.
- 47.Видова класифікація м'яса свійських ссавців.
- 48.Як класифікують м'ясо за термічним станом?
- 49.Яку температуру має охолоджене, підморожене і заморожене м'ясо?
- 50.Що таке обвалювання і жилювання м'яса?
- 51.Критерії класифікації м'яса птиці.
- 52.Як поділяють м'ясо птиці за вгодованістю?
- 53.Як поділяють тушки птиці за термічним станом?

54. Хімічний склад м'яса птиці.
55. За якими ознаками частини туші забійних тварин поділяють на сорти?
56. Як називають сортові частини туші?
57. Які показники якості м'яса можна оцінити за допомогою органів чуття?
58. Яка речовина обумовлює колір м'яса?
59. Що впливає на інтенсивність кольору м'яса?
60. Від чого залежать смак і запах м'яса?
61. Назвіть показники консистенції м'яса.
62. Від чого залежать ніжність і м'якість м'яса?
63. Що обумовлює соковитість м'яса?
64. Чи однакова консистенція м'яса молодих і дорослих тварин?
65. Гігієна та ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою жуйних на ринку.
66. Гігієна та ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою свиней на ринку.
67. Гігієна та ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою птиці.
68. Ветеринарно-санітарна експертиза при ящури, віспі тварин, класичній чумі свиней
69. Ветеринарно-санітарна експертиза при чумі великої рогатої худоби.
70. Ветеринарно-санітарна експертиза при віспі тварин.
71. Ветеринарно-санітарна експертиза при класичній чумі свиней.
72. Ветеринарно-санітарна експертиза при сибірії.
73. Ветеринарно-санітарна експертиза при туберкульозі.
74. Ветеринарно-санітарна експертиза при лептоспірозі.
75. Ветеринарно-санітарна експертиза при сепі.
76. Ветеринарно-санітарна експертиза при бруцельозі.
77. Ветеринарно-санітарна експертиза при лейкозі.
78. Ветеринарно-санітарна експертиза при Хворобі Ауескі.
79. Ветеринарно-санітарна експертиза при вірусному (трансмисивному) гастроентериті свиней.
80. Ветеринарно-санітарна експертиза при інфекційному атрофічному риніті.
81. Ветеринарно-санітарна експертиза при браздоті овець.
82. Ветеринарно-санітарна експертиза при цистицеркозі великої рогатої худоби.
83. Ветеринарно-санітарна експертиза при цистицеркозі овець.
84. Ветеринарно-санітарна експертиза при цистицеркозі свиней, кролів.
85. Ветеринарно-санітарна експертиза при цистицеркозі тенуїкольному.
86. Ветеринарно-санітарна експертиза при трихінельозі, ехінококозах.
87. Ветеринарно-санітарна експертиза при піроплазмідозах.
88. Ветеринарно-санітарна експертиза при ценурозі церебральному, саркоцистозі, фасціолюзі, дикроцеліозі.
89. Ветеринарно-санітарна експертиза при нематодозах, токсоплазмозі.
90. Ветеринарно-санітарна експертиза при гіподермозі великої рогатої худоби, естрозі.

8. Форма підсумкового контролю, критерії оцінювання результатів навчання та рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

Підсумковий контроль полягає в оцінюванні рівня підготовленості здобувачів вищої освіти до виконання конкретних робіт, повноти та якості засвоєння здобувачами вищої освіти навчального матеріалу за темами, змістовими модулями навчальної дисципліни та виконання завдань відповідно до робочої програми навчальної дисципліни. Контроль знань дисципліни для здобувачів вищої освіти здійснюється виконанням контрольних робіт, тестів на практичних заняттях, виконання презентацій, рефератів, участь у науковій роботі.

Рейтингова оцінка знань забезпечує: мотивацію здобувачів вищої освіти до систематичної роботи впродовж семестру; підвищення ролі самостійної роботи та ролі індивідуального навчання; розширення можливостей для розкриття здібностей здобувачів вищої освіти, розвитку їх творчого мислення.

Рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

№ п/п	Форма контролю	Контроль протягом семестру	Максимальна / мінімальна кількість балів
1	Контрольна робота	4	30 / 18
2	Тестування	1	7,5 / 4,5
3	Підготовка презентації	1	7,5 / 4,5
4	Підготовка реферату	1	7,5 / 4,5
5	Наукова робота	1	7,5 / 4,5
Усього (балів)		x	60/36

Підсумковий контроль знань здійснюється шляхом складання іспиту. Здобувачі вищої освіти, які набрали 36-60 балів здають екзамен в екзаменаційну сесію згідно учбового плану, здобувачі вищої освіти, що набрали менше 36 балів до сесії не допускаються (до складання екзамену такі можуть бути допущені тільки після того, як наберуть необхідну кількість балів).

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання – екзамен

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	5 (відмінно)
82 - 89	B	4 (добре)
75 - 81	C	4 (добре)
64 - 74	D	3 (задовільно)
60 - 63	E	3 (задовільно)
35 - 59	FX*	не зараховано з можливістю повторного складання 2 (незадовільно)*
0 - 34	F*	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни 2 (незадовільно)*

*Оцінки FX та F у залікову книжку здобувача вищої освіти не виставляється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у МНАУ.

9. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

Лабораторія мікробіології, вірусології, імунології та інфекційних хвороб
№ 110 (68,9 м²).

Навчальний корпус № 1, вул. Генерала Олексі Алмазова, 73.

Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2024.

Спеціальне технічне обладнання (Рік введення в експлуатацію – 1992, рік останнього ремонту – 2024):

Мультимедійне обладнання:

- екран проєкційний напольний Rediea POP (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –) – 1 шт.

- проєктор Acer X 1110 (Рік введення в експлуатацію – 2011, рік останнього ремонту –) – 1 шт.

- ноутбук Lenovo IdeaPad G555-3G-1 (59-034054) (Рік введення в експлуатацію – 2021, рік останнього ремонту –) – 1 шт.

Прикладне програмне забезпечення:

Корпоративне ліцензування «Volume Licensing», Parent program: OPEN 93947897ZZE1608, Software Assurance (SA) №63986644, 63986649, 63986652;

MS Excel; MS Word; Google Chrome; Mozilla Firefox

Доступ до мережі Internet.

Онлайн-сервіс відеозв'язку (на власних серверах) на базі Jitsi Meet.

Інформаційне забезпечення:

Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності.

Довідникова та нормативна література.

Навчальні фільми.

Презентації у режимі PowerPoint.

Устаткування:

Водоструйний насос - 1 шт.

Центрифуга - 1 шт.

Баня водяна - 1 шт.

Спиртівки - 5 шт.

Сушильна шафа - 1 шт.

Стерилізатор - 1 шт.

Апарат Коха - 1 шт.

Автоклав - 1 шт.

Термометри різні - 9 шт.

Ареометри різні - 8 шт.

Чашки Петрі - 9 шт.

Ексикатор - 1 шт.

Чашки Коха - 7 шт.

Колби різні - 11 шт.

Циліндри мірні на 50, 100, 200, 500, 1000 мл - 15 шт.

Піпетки на 1, 5, 10 мл - 14 шт.

Мікропіпетки на 0,1 та 0,2 мл - 14 шт.

Піпетки Пастера - 8 шт.

Шпателі металеві - 11 шт.

Шпателі Дригальського - 9 шт.

Бюкси металеві - 5 шт.

Бюкси скляні - 7 шт.

Кристалізатор - 1 шт.

Посуд лабораторний - 15 шт.
 Ваги аналітичні - 1 шт.
 Ваги технохімічні - 1 шт.
 Ваги торсійні - 1 шт.
 Копірувальний механізм - 3 шт.
 Центрифуга електрична лабораторна - 1 шт.
 Вакуумний насос - 1 шт.
 Дистиллятор - 1 шт.
 Бідистиллятор - 1 шт.
 Пробірки лабораторні - 14 шт.
 Флакони скляні - 16 шт.
 Штативи для пробірок - 10 шт.
 Скельця предметні - 21 шт.
 Скельця покривні - 21 шт.
 Камера Горяєва - 1 шт.
 Петлі бактеріологічні - 10 шт.
 Голки препаративні - 10 шт.
 Пробки гумові, коркові - 21 шт.
 Палички скляні - 11 шт.
 Пінцети - 7 шт.
 Ланцети - 8 шт.
 Столи - 8 шт.
 Стільці - 16 шт.
 Стіл для викладача - 1 шт.
 Стілець для викладача - 1 шт.
 Шафа для зберігання приладів - 2 шт.
 Дошка для крейди темно-коричневого кольору - 1 шт.
 Інструкції з техніки безпеки та безпеки життєдіяльності.

10. Перелік рекомендованих літературних джерел та законодавчо-нормативних актів

10.1 Базова література

1. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва /О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін. За ред. О.М. Якубчак, В.І. Хоменка. – Київ, 2005. – 800 с.
2. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: Навчальний посібник: в двох томах. – Київ: Фірма «ІНКОС», 2005. – Т.1 – 416 с., Т.2 – 536 с.
3. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник / Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Димитрієвич Л.Р. – Суми : Університетська книга, 2019. – 441 с.
4. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації харчових продуктів / О.М. Якубчак, Л.В. Олійник, С.Д. Мельничук, В.В. Власенко, М.В.Козак, А.І. Тютюн, Т.В. Таран, С.В. Мідик,

- А.І. Кобиш, В.А. Котелевич, М.А. Галабурда. За ред. О.М. Якубчак – Київ, «Компнія Біопром», 2012. – 256 с.
- Черевко О. І. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник / О. Черевко, Л. Крайнюк, Л. Касілова: Підручник.. – Суми : ВТД «Університетська книга», 2015. – 508 с.
 - Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. - Київ, ТОВ. «Біопром». – 2005.- 799с.
 - Якубчак О.М., Тютюн А.І., Таран Т.В., Джміль В.І. Гігієна первинної переробки тварин і продуктів забою: [Навчальний посібник] / Укл. О.М.Якубчак, А.І.Тютюн, Т.В.Таран, Джміль В.І. – К.:ЦП «Компринт», 2015 – 156 с.

10.2. Допоміжна література

- Козак М.В. Основи ветеринарно-санітарної експертизи та оцінки якості продуктів тваринництва і рослинництва (посібник для фахівців-ветсанекспертів). - Тернопіль: Підручники і посібники, 2001. – 240 с
- Черевко О. І. Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник / [О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова та ін.] ; за заг. ред. Л. М. Крайнюк: Підручник. СНАУ. – Суми : Університетська книга, 2012. – 512 с.
- Яценко І.В. та ін. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 2. Гігієна і експертиза рибопромислової продукції. – Харків : Діса-Плюс, 2017. – 648 с.
- Якубчак, О. М. Гігієна продуктів тваринного походження [Текст] : [навч. посібник для ВНЗ] / [О. М. Якубчак, Т. В. Таран]. - Київ : ПрофКнига, 2017. - 593 с.
- Пушкар, Т., & Гурко, Є. (2024). Використання дезінфекції методом озонування на тваринницькому об'єкті. *Аграрний вісник причорномор'я*, (111), 93-97.

Інформаційні ресурси

- | | | |
|--|----------------------|---------|
| 1. Офіційний сайт | Держпродспоживслужби | України |
| http://www.consumer.gov.ua/ | | |
| 2. https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02#Text | | |
| 3. https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0404-02#Text | | |
| 4. https://dspace.dsau.dp.ua/jspui/bitstream/123456789/733/1/10.pdf | | |
| 5. http://oblvet.org.ua/centralna-viprobuvalna-derjavna-laboratoriya-derjprodspojivslujbi-v-kivskiy-oblasti-ta-m-kyevi/ | | |

Законодавчо-нормативні акти

- Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : Закон України № 2042-VIII від 18.05.2017 / Верховна Рада України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>

ДОДАТОК

до робочої програми 2025-2026 н.р. навчальної дисципліни
**Ветеринарно-санітарна експертиза і гігієна первинної переробки
тварин і продуктів забою**
Перелік внесених змін на 2025-2026 н.р.

№	Зміст змін	Підстава	Примітки
1	Без змін	Не було змін в навчальному плані	

Розробник програми:
к. в. н, старший викладач



В'ячеслав БРОДОВСЬКИЙ